



# Crème Excellence Excellence Whipping Cream 35,1 % MG / Fat

Colis de 12 x 1 L / Box of 12 x 1 L



La référence mondiale en matière de performance et de goût  
*World leader in performance and taste*

Recette référente offrant un  
**goût laitier caractéristique**

*Benchmark recipe with a  
characteristic dairy taste*

Parfaite **tenue et régularité**  
Perfect **hold and consistency**



**Excellente capacité  
de foisonnement,**  
1 L de crème liquide  
= 2,7 L\* de crème foisonnée  
**An excellent whipping rate,**  
1 L liquid cream gives 2.7 L\*  
of whipped cream

## La crème des grands chefs ! The cream used by the tops chefs!



«Avec la Crème Excellence je suis sûr de mon résultat, elle m'apporte ce goût exceptionnel et authentique et une meilleure onctuosité à mes préparations. Même après 24h au froid, sa tenue reste impeccable, mes rosaces sont fermes, nettes et conservent leur forme. Elle me permet de réaliser des créations gourmandes au fil de mes envies, toujours dans la régularité.»

«With the Excellence Whipping Cream, I can be confident of the results. It lends an exceptional, authentic taste to my dishes as well as an enhanced creamy texture. Even after 24 hours in the fridge, its hold remains unaltered; my rosettes are firm, well-defined and keep their shape. It allows me to create gourmet delights as I fancy, whilst always guaranteeing consistency.»

Ludovic Chesnay, conseiller culinaire Elle & Vire Professionnel®  
Ludovic Chesnay, culinary adviser for Elle & Vire Professionnel®



## Ses atouts / Advantages



- Possède un goût laitier authentique  
*Authentic dairy taste*
- Rendement optimum grâce à son taux de foisonnement exceptionnel de 2,7\*  
*Optimal yield due to its exceptional whipping rate of 2.7\**
- Garde une très bonne tenue après conservation au froid permettant une belle finition des préparations (entremets, décors à l'assiette)  
*Maintains a very good hold after being kept in the fridge, giving an elegant finish to preparations (desserts, plate decoration)*
- Se travaille facilement en incorporation et ne tranche pas, même en présence d'acide  
*Can be easily incorporated and does not separate, even with acidic ingredients*
- Offre une régularité tout au long de l'année  
*Offers consistency all year round*

\* Résultat obtenu dans des conditions optimales : laboratoire à 16°C, avec un batteur Kitchenaid vitesse 6, et une crème à 4°C

\* Result obtained in optimal conditions: laboratory temperature 16°C (60.8°F), using a Kitchenaid beater on speed setting 6, and cream at a temperature of 4°C (39.2°F)

### Idéale pour les applications / Ideal for :

Crèmes chantilly, ganaches, entremets, travail à la poche en décors  
Chantilly cream, ganaches, desserts, piping decoration